



**Méntrida**  
Denominación de Origen  
TOLEDO

## **Bodegas Cartema, S.L.**

---

C/ Mahonia, 2

28043 Madrid

Teléfono: 91 343 30 26

Fax: 91 343 30 90

Mail: [info@cartema.es](mailto:info@cartema.es)

Web: [www.cartema.es](http://www.cartema.es)

Propietario: Pedro Carmelo Hernández Gómez

La idea de elaborar vino en medio de una zona con encinas centenarias llegó nada más conocer la finca. Una vez adquirida la propiedad, comenzaron los trabajos de acondicionamiento del terreno, cercar adecuadamente el área que se iba a dedicar a viñedo, previamente elegido por estar situado en una solana de suave pendiente. Después de hacer los correspondientes análisis del suelo, se decidieron las variedades más adecuadas, que fueron adquiridas en los mejores viveros de la zona de Burdeos.

Para la bodega, se buscó una zona de umbría, de forma que la temperatura sea más constante. El terreno en el que se asientan las cepas está formado por colinas muy suaves donde la tierra procede de aluvión (arenoso), siendo muy rica en materia orgánica muy fértil.

La bodega es de nueva construcción, siendo la cosecha del 2006 la primera que se realizó en sus instalaciones. Se ha diseñado para elaborar 20.000 kg. de uva, teniendo posibilidad de ampliación; está dotada con sistemas de vinificación automatizada, disponiendo de planta embotelladora propia y un parque de barricas de 35 unidades de roble francés y americano.



## DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Tipo de vino: Blanco, Tinto Crianza

Marcas: Cartema blanco y Cartema tinto crianza

Variedades: Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon para el tinto y Sauvignon Blanc y

Moscatel de grano menudo para el blanco.

Agricultura: Convencional

Viñedo:

- Localización del viñedo: Santa Cruz de Retmar
- Clima: Continental - mediterráneo
- Suelo: Arenoso
- Edad de la viña: 10 años

Elaboración:

- Crianza 12 meses en barricas de roble francés y americano de 225 litros.
- Embotellado sin estabilización física ni química y con microfiltración.

Datos analíticos:

Blanco

- Grado alcohólico: 13°
- pH: 3,3
- Acidez total: 5,7 g/l.
- SO2 total: 70 mg/l.

Tinto Crianza

- Grado alcohólico: 13°
- pH: 3,7
- Acidez total: 5,2 g/l.
- SO2 total: 90 mg/l.

Sugerencias:

Temperatura de Servicio: Blanco 6-8 °C, Tinto 16-18 °C.

Producción:

2.000 botellas de Blanco y 6.500 de Tinto Crianza

Formato Cajas:

6 botellas en cartón tumbadas y madera